SiViaggia

Alessandro Borghese: “Viaggiare per il mondo dona estro e ispirazione”

Intervista esclusiva allo chef più eclettico e innovativo d'Italia

“Quanti chilometri ho percorso nella mia vita. Dopo il diploma mi sono imbarcato sulle navi da crociera per iniziare la mia impegnativa gavetta, per i successivi tre anni ho lavorato tra fornelli e piatti da lavare.
Solo oggi mi rendo conto di quanto fosse preziosa e giustificata la disciplina che pretendeva. Viaggiare per il mondo dona estro e ispirazione. La nave è stata la mia casa e la mia scuola in movimento”.

Qual è stato il tuo ultimo viaggio e quale sarà il prossimo?

Qual è stato il tuo ultimo viaggio e quale sarà il prossimo?

"Il 30 novembre del 1994 ero in navigazione sulla Achille Lauro, al largo della Somalia. Ho visto affondare per sempre l'ultimo transatlantico con tutta la bellezza blu delle sue ciminiere. L'arte del cibo è un'avventura della mente. Ogni luogo, ogni cucina in cui ho lavorato, regala oggi quel ricordo, quella passione e soprattutto quella esperienza importante, ogni esperienza nelle cucine di queste città, mi ha portato ad essere lo chef che sono adesso. L'ultimo viaggio l'ho fatto con mia moglie Wilma, un tour enogastronomico a inizio gennaio tra Francia del Nord, Belgio ed Olanda. Una bellissima settimana che abbiamo voluto dedicarci alla scoperta di nuovi gusti, sapori e relax. Viaggiare è stato fondamentale per la mia crescita umana e professionale, la mente si allarga e aiuta la creatività".

Qual è stato il posto più bello che hai visitato e quale quello dove vorresti assolutamente andare?

"Sono stato in tantissimi posti e non riesco a stilare una classifica dei viaggi più belli. Hong Kong, Bali, le Hawaii, gli Stati Uniti, dove sono nato, e l'Italia che regala sempre nuove emozioni. Ogni città a suo modo, vende, regala e insegna tante cose; sta a te saper comprare, avere intuito e soprattutto talento.
Bisogna partire per imparare la disciplina di lavorare in un gruppo, all'estero sono più bravi a lavorare in team. E, dopo, ritornare in Italia e realizzarsi.
Mi incuriosisce il Giappone, mi affascina il futurismo di Tokyo, le tradizioni di Kyoto, le luci di Osaka, la pace di Koya San, è un Paese dove antico e moderno, passato e futuro convivono in maniera armoniosa. Per non parlare dell'Australia, le sue isole selvagge e paradisiache, le sue città cosmopolite e moderne".

Viaggi per lavoro o prendi la scusa di lavorare per viaggiare?

"Viaggiare per lavoro non è sempre piacevole quanto viaggiare per passione. Sono spesso in viaggio per le numerose richieste di consulenza che arrivano alla mia azienda "AB Normal srl – Eatertainment Company" che si occupa principalmente di ristorazione, branding, produzioni televisive e food consulting. Abbiamo girato l'Europa, attraversato la Manica, l'oceano Atlantico, il Pacifico e l'estate scorsa per la prima volta abbiamo attraversato l'Equatore per far gustare la mia cucina in due serate esclusive firmate "Alessandro Borghese – il lusso della semplicità" e conoscere e provare una delle più ampie tradizioni enogastronomiche dell'emisfero australe! L'isola Mauritius è un sogno, uno dei luoghi più ambiti per vivere a contatto con la natura, tra spiagge bianchissime, mare cristallino e lagune paradisiache".

Riesci a visitare le città in cui giri i tuoi programmi come "Alessandro Borghese 4 ristoranti", per esempio?

"Alessandro Borghese 4 Ristoranti" è un programma a cui tengo molto e con il mio team abbiamo cercato di dare ai telespettatori un'ampia finestra sincera sul variegato mondo della ristorazione italiana e di viaggiare in giro per il nostro bellissimo Paese. Sono molto contento del successo del programma, c'è molta curiosità in città o in paese quando arriviamo per conoscere i ristoratori e assaggiare la cucina del ristorante in gara, dalla piazza principale fino alle calette più nascoste, la location si anima e vuole capire quale sia il ristorante in gara. Le riprese vengono effettuate nei centri storici, nei luoghi di maggior interesse culturale e turistico. Visitiamo e portiamo nelle case degli italiani le meraviglie architettoniche e artistiche dei luoghi e vivo con immenso piacere la realtà di quei luoghi e la quotidianità degli abitanti".

In che modo, secondo te, la cucina è in grado di restituire e di raccontare un territorio?

"La cucina è condivisione e un continuo scambio di esperienze e cultura. È scoprire e conoscere le nostre radici culturali. Ognuno di noi in cucina può dare un sapore a un'idea. La cucina oggi è anche moda, tutti a casa si mettono alla prova dopo aver visto qualche ricetta in Tv o sul web. Era ora che nella nostra Tv ci fosse più cucina. Sono molto contento di essere stato un anticipatore di questa nuova visione del cibo e della cucina italiana. Inoltre, vado fiero di aver sdoganato la cucina e a impastarla con altri universi affini, come ad esempio l'universo musicale e l'arte. Ho creduto fortemente al mio lavoro e al potenziale della cucina in Italia. Qualche anno fa non esistevano tutte queste considerazioni e preparazioni sul cibo e sui tanti volti che ne parlano. Sono sempre stato un sostenitore del progresso".

Puoi consigliarci una ricetta che anche stando a casa, ci faccia sentire in vacanza?

"Il cibo così come la musica ha il dono di regalare viaggi, percorsi, sogni e emozioni con la pura e semplice percezione, regala sensazioni sempre nuove che stuzzicano, viziano e sorprendono il palato. Nelle mie ricette si ritrovano i miei viaggi, le mie passioni, la mia musica, posto le mie playlist sul mio sito, sui miei social e nei miei programmi televisivi. Non c'è vita senza "ritmo" e senza cibo, questo è "Alessandro Borghese Kitchen Sound". L'unica vera video enciclopedia di ricette! Dal 25 maggio la nuova stagione sarà in onda su Sky Uno tutti i giorni a ora di pranzo.
Inoltre con le mie playlist musicali, si possono fare un sacco di ricette, le ho caricate sul profilo del ristorante "Alessandro Borghese – il lusso della semplicità" su Spotify. Vai a farci un giro! Perché una Cacio&Pepe senza Led Zeppelin non ha lo stesso sapore! ;-)".